令和7年　5月　はいぜんたべかたひょう　B 南部

羽島市学校給食センター

◆ゴミは業者が回収します。

★数ものについて

8日（木）　焼きぎょうざ　　幼・小1個、中・高2個
23日（金）　ポークシューマイ　　幼1個、小2個、中・高3個
　　一口チーズ　　幼・小2個、中・高3個
26日（月）　焼きミートボール　　幼2個、小3個、中・高4個

1日（木）

やさいいため
まっちゃきなこまめ
むぎごはん
たまねぎのみそしる

今日は、お茶の新芽の収穫が始まる八十八夜です。農業にも縁起の良い日で、稲の種まきが始まります。

2日（金）

◆かしわもち
たけのこのとさに
かつおのケチャップソースかけ
いっしょくようどん
さんさいうどんのしる

端午の節句の献立です。たけのこ、かつお、柏餅を取り入れて、強く元気に育つことと、子孫繁栄を願います。

5日（月）

こどもの日

6日（火）

振替休日

7日（水）

◆ヨーグルトドレッシング
ごぼうサラダ
あげさわらのあんかけ
たけのこごはん

たけのこは、旬の短い野菜です。あくが強いです。カルシウムの豊富な食品と一緒に食べるようにしましょう。

8日（木）

チンジャオニューロースー
★やきぎょうざ
むぎごはん
たまごスープ

チンジャオニューロースーは、ピーマンと牛肉の炒め物です。牛肉の赤身には、鉄分が多く含まれています。

9日（金）

カラフルポテト
えびフリッター
ソフトめん
ミートソース

ミートソースは、トマトケチャップの味で食べやすく、人気のある料理です。ソフト麺とバランスよく食べましょう。

12日（月）

いろどりサラダドレッシング
ポテトグラタン
おちゃパン
いちのえだのトマトのスープ

スープに、羽島市下中町市之枝産のトマトを使います。うまみと栄養の豊富な、地元のトマトを味わいましょう。

13日（火）

ごもくまめ
とりにくのからあげ
しろごはん
つみれじる

つみれ汁は、いわしのすり身で作った団子の汁物です。魚の苦手な人にも食べやすい料理です。

14日（水）

◆なまパイン
はっぽうさい
かにたま
むぎごはん
はるさめスープ

八宝菜は中国料理です。料理名には、「たくさんの宝物を集めたおかず」という意味が込められています。

15日（木）

きんぴらごぼう
あつあげのにくみそかけ
むぎごはん
けんちんじる

岐阜県産の大豆を使用した厚揚げの肉みそかけです。厚揚げは、主に体をつくるもとになる食べ物です。

16日（金）

あおなのだいずあえ
あゆのせいりゅうソースかけ
いっしょくようどん
ごもくうどんのしる

食育の日の献立です。5月11日に長良川の鵜飼いが開幕されたことにちなみ、あゆのおかずを出します。

19日（月）

◆とうにゅうのレモンムースドレッシング
おんやさい
ウインナー
こめこパン
イタリアンスープ

スープには、トマトと大麦を使います。イタリアでは、米や大麦、小麦などの穀類が栽培されています。

20日（火）

いりどうふ
きびなごのからあげ
しろごはん
きんぴらふうみそしる

きびなごの旬は、2月、5月、12月の3回です。今日は、きびなごとみそ汁で、かむ力を付けましょう。

21日（水）

◆ブルーベリーゼリー
さつまいもチップス
ポークビーンズ
キャロットピラフ

各務原市は、にんじんの産地です。各務原市ではにんじんの二期作をしており、初夏と秋に収穫をします。

22日（木）

しそかつおふりかけ
じゃがいものカレーに
あじフライ
むぎごはん
キャベツのみそしる

給食から、旬や季節の移り変わりを感じてほしいことから、それぞれのおかずに旬の食べ物を使いました。

23日（金）

★ひとくちチーズ
とりにくとやさいのみそいため
★ポークシューマイ
いっしょくようラーメン
スタミナラーメン

ビタミンB1を多くとることのできる献立です。ビタミンB1は、糖質からエネルギーを作るために欠かせません。

26日（月）

いんげんのソテー
★やきミートボール
くろパン
チャウダー

チャウダーは、アメリカ西海岸の郷土料理です。魚介と野菜のうまみが豊かなスープです。

27日（火）

◆オレンジ
こまつなのにびたし
かれいのからあげ
しろごはん
わかめのすましじる

海で育つ海そうには、ミネラルや食物せんいなどが豊富に含まれており、毎日食べてほしい食品です。

28日（水）

フルーツあえ
カルちゃんソテー
むぎごはん
シーフードカレー

カルシウムが不足すると骨量が減少します。毎日、三度の食事と間食で摂るようにしましょう。

29日（木）

ひじきのにもの
あげやさいはんぺん
むぎごはん
みだくさんみそしる

ひじきの煮物は、日本の伝統料理であり、将来に引き継いでもらいたいおかずです。

30日（金）

きりぼしだいこんのあまずあえ
いかのかりんあげ
ソフトめん
あんかけソース

かりん揚げの名前は、かりんとうのような見た目と、果物のかりんのような色であることからつきました。